

ingrediënten (4 personen)



- 2 hazenruggen door de polier gelardeerd.
- zout en peper (vers gemalen)
- 40 gram boter
- 1/4 ui fijn gesneden
- 2 worteltjes in dunne plakjes
- 2 takjes peterselie
- 30 gram bloem
- 5 dl water of half water half rode wijn
- 4 jeneverbessen gekneusd
- 1 laurierblad
- 1 tomaat in vieren gesneden
- 1 eetlepel rode bessen gelei
- 1 eetlepel groene peperkorrels (conserven uitgelekte)

Bereiding.

Verwarm een schaal voor. Laat 40 gram boter smelten. Voeg ui, wortel en peterselie toe en laat dit 5 minuten zachtjes fruiten.

Roer de bloem erdoor, laat deze al roerend licht bruin bakken en schenk er onder goed roeren langzaam water of de bij bij, tot een gladde saus ontstaat. Voeg jeneverbessen, laurierblad, tomaat, peper en zout toe en laat de saus met het deksel op de pan zachtjes ongeveer 30 - 40 minuten koken. Wrijf ondertussen de hazenruggen in met zout en peper en laat 10 minuten intrekken. Verhit de boter in een pan tot deze kleine belletjes vormt. Leg de hazenruggen in een braadslee. Voeg 2 eetlepels water toe. Zet deze in het midden van de oven schenk de boter over het vlees en schakel de oven in op 200 graden. Braad de hazenruggen in ongeveer 30 a 35 minuten voor roze vlees. 50 a 55 minuten voor gaar vlees, onder af en toe bedruipen met het braadvocht wat vrijkomt. Voeg zo nodig tijdens het braden wat warm water toe. Mocht het te donker worden roer er dan de bessen gelei en de groene peperkorrels door. Zeker voor de laatste 15 minuten kunt U dit doen voor een betere smaak. Neem ze na de braad tijd uit de

braadslee en leg ze op een voorverwarmde schaal. Maak de aanbaksels los met heet water en los ze op en zeef daarna de jus. Schenk wat pepersaus over het wild en doe de rest in een sauskom.

Geef er spruitjes bij met aardappelpuree.